

SEPTIEMBRE 2024



ESTUDIO DE CASOS

CHILE



**Evitando el
desperdicio
alimentario en ferias
libres, experiencia de
Fundación Basura en
la Región
Metropolitana, Chile.**

ÍNDICE

	RESUMEN	1
	CONTEXTO LOCAL	2
	ACERCA DE FUNDACIÓN BASURA	3
	FERIAS LIBRES CERO DESPERDICIO	3
	APRENDIZAJES	10
DESAFÍOS		12
OTRAS INICIATIVAS A NIVEL NACIONAL		13
BIBLIOGRAFÍA		17
EXPRESIONES DE GRATITUD		17



RESUMEN

Este estudio de caso presenta el contexto chileno sobre pérdida y desperdicio de alimentos, la visibilización de distintas iniciativas y organizaciones que trabajan para combatir la problemática y la exposición del proyecto Ferias Libres Cero Desperdicio, implementado por Fundación Basura en la Región Metropolitana de Santiago. Estas consisten en jornadas de recolección de alimentos de segunda selección, o destinados al descarte, y tienen por objetivo desarrollar capacidades de gestión sustentable y colectiva de orgánicos en una escala barrial, incentivar la conformación de vínculos y redes entre actores involucrados, reducir las emisiones de CO₂ y CH₄, recuperar la mayor cantidad de residuos orgánicos y satisfacer necesidades de personas en situación de vulnerabilidad.

Se destaca que en estas experiencias, desde el 2021 a abril de 2024, se han intervenido 16 ferias libres, recolectado 17,53 Toneladas de alimentos que fueron entregados a ollas comunes o para su gestión a través del compostaje dependiendo del estado del alimento y con ello se han evitado emisiones de metano equivalentes a aproximadamente 1,83 toneladas. Si bien este tipo de proyectos son más bien escasos, podemos evidenciar que este tipo de acciones contribuyen directamente a la mitigación de la crisis climática a través de la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero alineándose con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 13, Acción por el clima. Se abordan, además, el ODS 2 Hambre Cero, ODS 3 Salud y Bienestar, ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico, ODS 12 Producción y Consumo Responsable y ODS 17 Alianzas para Lograr Objetivos. La experiencia ha recibido gran acogida y tiene un alto potencial de escalar y ser replicado en todo el país, y en la región.

CONTEXTO LOCAL

Se estima que el 6% de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) a nivel mundial ocurren en América Latina y el Caribe, lo cual corresponde a unos 127 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo humano al año.¹

* La principal diferencia entre las pérdidas y desperdicios de alimentos es que las primeras tienen lugar en las etapas previas al consumo:

- **Durante la producción,** cosecha, almacenamiento y distribución de productos frescos, las pérdidas pueden ser naturales, mal manejo post cosecha, o por razones estéticas.
- **Comercialización de alimentos preparados:** En pastelerías, restaurantes y otros establecimientos de comida, se desperdicia la comida que no se vende o la que los clientes no consumen.

* Por otro lado, el desperdicio de alimentos tienen lugar en las etapas del consumo por el cliente final:

- **Etapas de consumo:** En ferias, supermercados y otros puntos de venta, los alimentos se descartan si no se venden rápidamente, cambian de color, maduran prematuramente o comienzan a descomponerse. Esto se debe a la preferencia del consumidor por productos más frescos, o atractivos estéticamente.
- **Ámbito doméstico:** En los hogares, el desperdicio se debe a la falta de planificación en la compra y uso de alimentos, falta de tiempo para cocinar, o aplicar técnicas que prolonguen su vida útil, y la adquisición de productos en ofertas que no se utilizan completamente. También se desechan partes comestibles de los alimentos que podrían ser aprovechadas.

Las cifras asociadas a las pérdidas y desperdicios de alimentos son en gran medida desconocidas.²

Sin embargo, se han estimado estas cifras en cuatro productos relevantes en la dieta chilena: el arroz, con 140,4 toneladas perdidas anualmente, principalmente debido al manejo inadecuado que provoca daños en los granos y su caída al suelo; la lechuga, con 16.550 unidades perdidas por hectárea, lo que corresponde al 20% del potencial de cosecha; la papa, con un total de 2,78 toneladas perdidas por hectárea en las etapas de cosecha y almacenamiento, y 13,4 kg (por cada tonelada comercializada) perdidos en la etapa de comercialización en ferias libres, siendo estas pérdidas causadas por factores climáticos, daños mecánicos y calibración para el mercado. Finalmente, el pan presenta un desperdicio de 63,6 kg por familia al año, representando el 16,7% del consumo promedio de la población nacional.³

El 2017 se creó una comisión que buscaba estratégicamente prevenir y reducir pérdidas y desperdicio de alimentos. Mediante la articulación y promoción del diálogo entre instituciones, organizaciones públicas y privadas, y la sociedad civil. Ésta fue conformada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), la corporación Red de Alimentos, la Universidad de Santiago de Chile y la organización Cadenas de Valor Sustentables. El 2020, esta comisión se transformó en la Comisión Asesora Ministerial denominada "Comisión Nacional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos" (CNPDA). Actualmente, se está trabajando en una propuesta de Hoja de Ruta para fortalecer el rol de la Comisión y avanzar en medidas concretas.



ACERCA DE FUNDACIÓN BASURA

Fundación Basura es una organización sin fines de lucro fundada el año 2015 para desafiar la noción convencional de que existe algo llamado "basura" pues, al observar la naturaleza, no hay nada que no tenga utilidad; todo residuo se convierte en parte de un nuevo ciclo virtuoso. La humanidad, sin embargo, ha creado el concepto de "basura" para describir aquellos elementos que ya no le son útiles y que desecha sin pensarlo dos veces.

El propósito de la Fundación Basura es combatir la crisis climática a través de los residuos para proteger la salud planetaria con tres líneas de acción:

educación, asesorías e influencia política que permiten generar un impacto de manera integral y transversal en la sociedad. A través de estos ejes, la organización ha impulsado proyectos como *Ferias Libres Cero Desperdicio*, para combatir el desperdicio de alimentos en ferias libres, la erradicación de microbasurales a través del proyecto *Chao Basurales*, un proyecto de *Ley de GreenWashing*, la realización de Academias Basura Cero, publicación de libros y la realización de encuentros en formato presencial y online que han convocado a personas expertas del mundo de los residuos en la búsqueda de soluciones para la construcción de un mundo sin basura.

FERIAS LIBRES CERO DESPERDICIO

Las ferias libres son espacios de comercialización de alimentos frescos en distintos barrios de Chile. Se realizan cada semana y se utilizan además como un lugar de encuentro, desarrollo cívico y expresión artística para los territorios. Según un estudio del Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), el año 2016, fue posible identificar más de mil ferias libres a lo largo del territorio nacional. Aproximadamente el 5% declara tener problemas con el aseo, limpieza y la basura.

El proyecto "Ferias Libres Cero Desperdicio" es una iniciativa enmarcada en la jerarquía Basura Cero que minimiza el desperdicio, optimiza el uso de recursos y promueve la reutilización y el reciclaje. Mediante jornadas de recolección, se aborda directamente el desperdicio de alimentos al recuperar y donar aquellos que no se venden y son entregados voluntariamente por los y las feriantes. Esto evita que frutas y verduras en buen estado y aptas para el consumo humano se conviertan en residuos, cerrando el ciclo de vida de los alimentos. En paralelo, se incorpora la estrategia de compostaje de los alimentos que ya no pueden ser recuperados convirtiéndolos también en un recurso valioso: compost de alta calidad que puede utilizarse para mejorar la calidad del suelo.

Flujo

La jornada se realiza considerando la participación de la comunidad de Feriantes, representantes del Municipio, Monitores y equipo coordinador.

1



Recolección de frutas y verduras donadas por feriantes

2



Selección de alimentos aptos para consumo humano y **acopio** para residuos orgánicos.

3

Transporte de residuos para compostaje



Donación de alimentos a comedor solidario

* Esquema de recuperación. Fundación Basura

El proyecto tiene por **objetivo** combatir la crisis climática evitando el desperdicio de alimentos y fomentando la recuperación de residuos orgánicos para compostaje a través de una instancia de voluntariado y educación socio ambiental. Entre sus objetivos específicos se tienen los siguientes:

- Desarrollar capacidades de gestión sustentable y colectiva de residuos en una escala barrial.
- Transformar la percepción de los alimentos imperfectos y la forma de construir en el espacio común.
- Incentivar la conformación de vínculos y redes entre actores involucrados.
- Reducir las emisiones de dióxido de carbono (CO₂) y metano (CH₄) y recuperar la mayor cantidad de residuos orgánicos.
- Satisfacer necesidades de personas en situación de vulnerabilidad.

A nivel internacional esta iniciativa aborda los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) N°2 Hambre Cero, N°3 Salud y Bienestar, N°8 Trabajo decente y Crecimiento económico, N° 12 Producción y consumo responsable, N° 13 Acción por el clima y N°17 Alianzas para lograr objetivos. Esta relación se enmarca en la contribución que hace el proyecto a la seguridad alimentaria gracias a la recuperación y donación de alimentos, el aporte a nutrición y bienestar derivado de la desviación de los residuos orgánicos de rellenos sanitarios y la disminución en emisión de gases de efecto invernadero, el apoyo a la creación de empleo local, la incorporación de nuevas prácticas de producción y consumo para prevenir la PDA y la realización de actividades colaborativas entre distintas instituciones.

A nivel nacional, se encuentra alineada y contribuye a los objetivos de políticas públicas nacionales tales como la Estrategia Nacional de Residuos Orgánicos (ENRO) del Ministerio del Medio Ambiente, la cual se propone valorizar el 66% de los residuos orgánicos generados a nivel municipal al 2040. Al mismo tiempo es una iniciativa que puede ser una oportunidad para diferentes municipios en el marco de la ley de Cambio Climático (21.455) la cual incorpora la obligatoriedad de elaborar y cumplir con planes de cambio climático a nivel regional y municipal, los que deben integrar acciones de mitigación y adaptación. También existen oportunidades para favorecer la implementación del proyecto a través de otros instrumentos como el Programa Quiero Mi Barrio y la Contribución Determinada a Nivel Nacional (NDC) alineada con la Agenda 2030.



METODOLOGÍA

La metodología para la intervención de las “Ferias Libres Cero Desperdicio” se basa en la colaboración de los participantes y la articulación con organismos y organizaciones del territorio. Combina la recuperación de alimentos en ferias libres, su posterior donación a comedores solidarios y el compostaje de alimentos que ya no pueden ser consumidos.

Dentro de las acciones relevantes que se llevan a cabo está la coordinación previa con el gremio de feriantes, la difusión en el territorio a través de la entrega de un afiche informativo “puesto a puesto” que fomente la participación voluntaria de los feriantes -aproximadamente el 65% se involucra donando alimentos y el 70% también entrega sus residuos orgánicos- y la sensibilización socio ambiental para dar a conocer el trasfondo de estas iniciativas, incorporar diálogos y retroalimentación que genere aprendizaje significativo en las y los participantes e involucrados. La información es entregada a todos los puestos de fruta y verdura de manera presencial y se envía también a través de canales de whatsapp de sindicatos y organizaciones locales como las juntas de vecinos.

LA PARTICIPACIÓN VOLUNTARIA DE LOS FERIANTES

65%

se involucra donando alimentos

70%

también entrega sus residuos orgánicos

CÁLCULOS DE EMISIONES EVITADAS

Los resultados de cada jornada se miden a partir de indicadores de reducción de emisiones de CO₂ y CH₄, el peso de residuos recuperados, la cantidad de alimentos donados a ollas comunes, la percepción de la comunidad y el aumento del conocimiento sobre la gestión sostenible de residuos orgánicos. Para esto último, se realizan encuestas al gremio de feriantes y vecinos/as usuarios/as de la feria, antes y después de las jornadas de recolección.

Para realizar el cálculo de las emisiones evitadas se utiliza el peso total de los alimentos recuperados para consumo o compostaje. Con el peso total se calcula la bioequivalencia.

Con el apoyo de GAIA, se ha desarrollado el siguiente método de cálculo. Se ha utilizado información del libro de GIZ (Tabla página 31 del libro Guía de planificación de proyectos de biogás) para estimar la producción de biogás a partir de pérdidas de alimentos (como pan viejo, alimentos en mal estado, residuos de mercado y promedios de residuos sólidos urbanos orgánicos). Los cálculos se basan en una producción media de biogás de 268 m³ por tonelada de materia fresca y un contenido medio de metano en el biogás del 57,3%. A partir de estos datos, se convierten los m³ de biogás a toneladas de metano. Para ello, se emplea la densidad del metano (sin comprimir) a 15°C y 1 atmósfera, que es de 0,657 kg/m³, y se divide por 1000 para obtener el valor en toneladas.

SUMATORIA DE T DE CH₄ Y EL NÚMERO DE INTERVENCIONES REALIZADAS

Comuna	Nº de intervenciones	T de residuos orgánicos recuperados	T de CH ₄ eq
Providencia	3	4,48	0,451
Macul	1	0,79	0,08
Puente Alto	1	0,98	0,099
Maipú	2	4,13	0,417
Santiago	2	1,22	0,123
Quinta Normal	3	3,10	0,313
Cerro Navia	4	2,83	0,286
Totales	16	17,53	1,77

* Tabla 1. Comunas intervenidas y resultados totales desde enero 2021 – abril 2024. Fundación Basura.

Con un total de 16 intervenciones hasta abril del presente año, se han recuperado en promedio 1,1 toneladas de alimentos por intervención y un total de 17.53 toneladas entre alimentos recuperados y residuos orgánicos gestionados. A través del registro y pesaje en cada intervención, se observó que un 70% de los alimentos recuperados no están aptos para el consumo humano y corresponden a residuos orgánicos, y el 30% restante está en condiciones para ser donados y consumidos.

MODELO ECONÓMICO

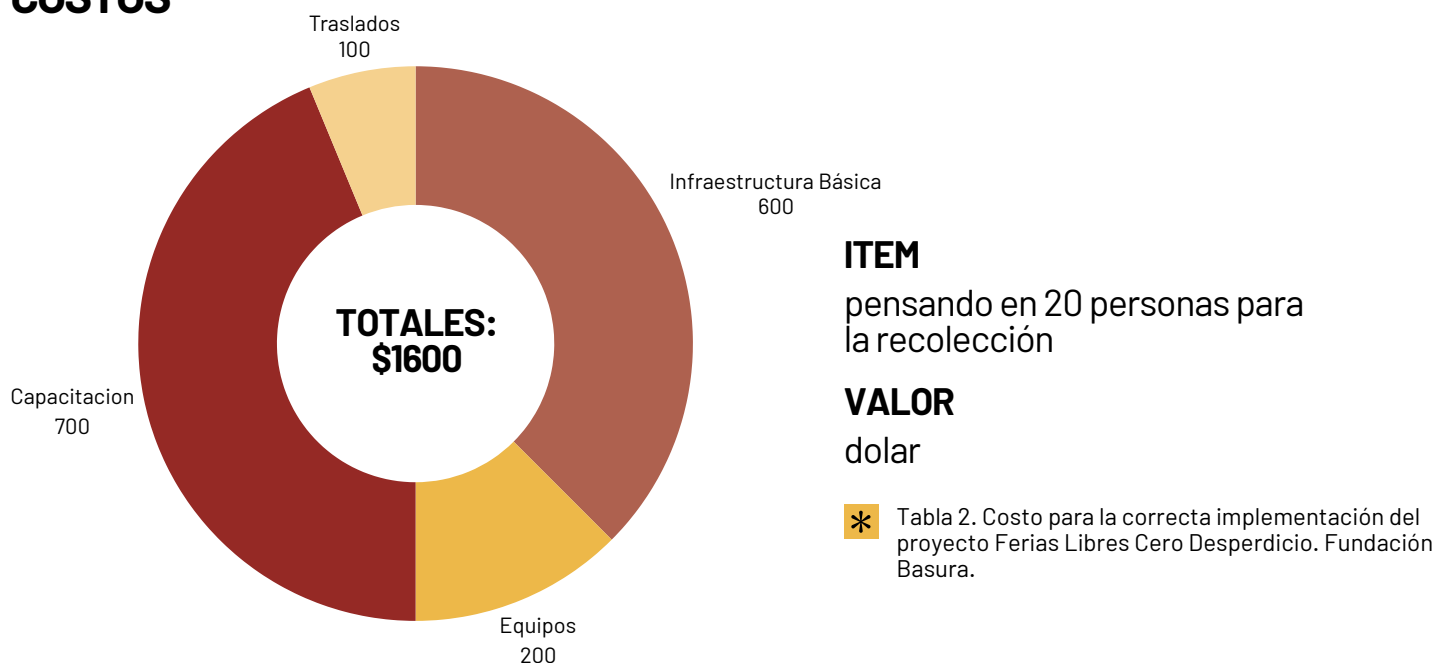
Para la sostenibilidad de este trabajo se exploran de forma constante oportunidades de financiamiento público y privado, principalmente mediante la postulación a programas de responsabilidad social corporativa y fondos de apoyo a iniciativas sostenibles. Paralelamente, se busca establecer un modelo económico que garantice la continuidad de este quehacer a largo plazo.

Socios Municipios Feriantes Olla Común Junta de Vecinos y vecinas	Actividades clave Selección y contacto municipalidad Elección de feria y olla común para intervención Invitación a participar Diagnóstico Difusión convocatoria Recuperación de alimentos de segunda selección Visibilización de PDA a usuarios/as de la feria Donación Gestión de orgánicos Reporte de Impacto Seguimiento Difusión de resultados	Propuesta de valor Enfoque preventivo (donación y educación) Trabajo colaborativo multiactor e interdisciplinario Experiencia de aprendizaje Metodología flexible	Relación con cliente Correo electrónico Reuniones presenciales Llamado telefónico	Clientes Municipios Empresas (voluntariado corporativo, sostenibilidad, RSE) principalmente de la Región Metropolitana.
	Recursos clave Vendedoras Coordinación territorial y de proyectos Monitores Registro audiovisual Infraestructura (stand, carros, etc) Herramientas (sacas, guantes, rastrillo, cuchillos, tablas, pesa, etc.)		Canales Web, medios, RRSS, correos electrónicos, eventos, conferencias, boca a boca, boletines.	
Costos Transporte (donación, equipo, gestión de residuos, etc) Honorarios equipo Alimentación Dominio web Registro Audiovisual (fotografía, videos, entrevistas, etc) "Paloma" educativa (pendón con estructura de madera)			Ingresos Licitaciones Fondos concursables Contacto y contratación via email Donaciones	

El proyecto puede ser desarrollado por organizaciones civiles, el sector privado y el sector público, es decir, liderado por ONGs, municipalidades u otros emprendimientos locales.

- **Liderados por organizaciones sociales:** Las ONGs cumplen un rol fundamental en la generación de alianzas entre los sectores, solicitando apoyo financiero de las empresas privadas y coordinando a diversos actores como gremios de feriantes, juntas de vecinos, funcionarios municipales y del gobierno regional, ollas comunes, y voluntariados para la recuperación de los residuos generados en las ferias.
- **Liderados por el sector público:** Las municipalidades o gobiernos regionales cuentan con presupuestos que podrían destinarse para implementar acciones de recuperación de residuos en ferias libres. Estos fondos pueden destinarse al pago de monitores y recicladores de base para gestionar los residuos generados, en coordinación con los gremios de feriantes. Además, algunas municipalidades disponen de plantas de compostaje para procesar los residuos orgánicos generados. Para aquellas que no cuentan con esta infraestructura se presenta la oportunidad de elaborar un proyecto de instalación para tratar también estos residuos junto a los restos de poda y jardinería. Adicional a la gestión de los residuos, hay municipios que instalan un pequeño centro educativo en torno al compostaje, cuando se manejan volúmenes "pequeños" como son los ejemplos del EcoParque en Peñalolén que gestiona 10 toneladas al mes, y Centro Educativo agroecológico, Ecoparque en El Monte, en la RM.
- **Liderados por emprendimientos locales:** El proyecto puede ser implementado por negocios de la comunidad como ocurrió con "Las Mingueras" en Quinta Normal, donde se coordinó con mujeres voluntarias para recolectar y seleccionar alimentos, y, posteriormente, crear productos como mermeladas y conservas para su comercialización.

COSTOS



El costo total estimado para un proyecto de recolección y manejo de residuos para 20 personas incluye varios componentes clave. En primer lugar, se requiere una inversión única de USD600 en infraestructura básica, que abarca la compra de un toldo, mesas, sillas, carritos de arrastre, gorras y guantes. Adicionalmente, se necesitan materiales y equipos para la separación y procesamiento de residuos, como cuchillos, tablas, paños de cocina, detergente, agua, guantes, mascarillas y bolsas. Estos implementos, con un costo de USD200, se adquieren una vez y se reutilizan en todas las intervenciones. La capacitación y sensibilización de los actores involucrados es otro componente esencial, con un costo de USD700. Finalmente, los traslados para cada actividad tienen un costo estimado de USD100. El costo total de todas estas actividades asciende a USD1,600.



RECOMENDACIONES POR SECTOR

Para mejorar los índices de pérdidas y desperdicio de alimentos mediante la modificación de prácticas, comportamientos y actitudes hacia la comida desde el sector público, privado y los consumidores, se requiere de una coordinación transversal considerando los siguientes pasos:

* Sector público

- **Establecer marcos regulatorios con metas claras para la reducción de pérdidas de alimentos, esquemas de incentivos, financiamiento y penalidades**, asegurando que todos los actores involucrados, desde productores hasta consumidores, se comprometan a alcanzarlos.
- **Contribuir al desarrollo y mejoramiento de la infraestructura** de almacenamiento, refrigeración, transporte y recuperación de alimentos.
- **Establecer convenios con operadores de compostaje**, formar alianzas con otras municipalidades que cuenten con plantas o instalar plantas de compostaje propias.

* Sector privado

- **Implementar tecnologías** como gemelos digitales y sensores para monitorear la frescura y la vida útil de los alimentos identificando rápidamente aquellos que están próximos a su vencimiento y tomando medidas preventivas para evitar su desperdicio.
- **Contribuir a la implementación** de iniciativas de prevención y recuperación de alimentos a través de programas de responsabilidad social empresarial.

* Sociedad civil

- **Desarrollar campañas de sensibilización y educación** que entreguen información detallada sobre planificación de compras, almacenamiento adecuado, nuevas recetas e ideas de conservación de alimentos y beneficios para la salud de estas prácticas.
- **Promover el compostaje doméstico** para convertir los residuos orgánicos en abono y su uso para el cultivo de hierbas medicinales, plantas ornamentales u hortalizas, reduciendo la cantidad de residuos que terminan en los rellenos sanitarios, proporcionando una fuente valiosa de nutrientes para el suelo y promoviendo la soberanía alimentaria.

APRENDIZAJES

Identificar y comprender el problema. Se recomienda iniciar la implementación de iniciativas con un diagnóstico y análisis exhaustivo de la cadena de suministro para identificar los puntos críticos de pérdidas y desperdicios de alimentos a nivel local y/o comunal.

Desarrollar e implementar proyectos piloto en áreas específicas para evaluar la efectividad de las iniciativas antes de su escalamiento. Esto permite probar y ajustar las estrategias en un entorno controlado, identificando posibles desafíos y oportunidades de mejora. Una vez validados, los proyectos piloto pueden ser escalados y adaptados a otras regiones, garantizando que las mejores prácticas y las lecciones aprendidas se apliquen de manera eficiente y eficaz en contextos más amplios.

Establecer indicadores claros de rendimiento que deben ser específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con un plazo definido (SMART). Permitirán evaluar de manera objetiva los avances en la reducción de desperdicio de alimentos y en la mejora de la gestión de residuos orgánicos.

Establecer metas, alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, los principios de Justicia Ambiental⁴ y los límites planetarios. Esto contribuye a la promoción de políticas permanentes orientadas a institucionalizar las prácticas para garantizar su continuidad más allá de cambios en administraciones o gobiernos.

Realizar revisiones periódicas para asegurar el cumplimiento de los objetivos. Esto permite identificar áreas de mejora y realizar los ajustes necesarios para optimizar las estrategias y acciones en curso. La revisión debe incluir la participación de todos los actores involucrados para garantizar la integridad y la implementación efectiva de las correcciones.

Publicar informes regulares sobre avances y resultados obtenidos. Mantener la transparencia y rendir cuentas a todos los actores involucrados proporciona una base sólida para futuras acciones y ajustes. La difusión de estos resultados fortalece la confianza y el apoyo hacia las iniciativas implementadas, mostrando el impacto positivo y las mejoras logradas. Estas cifras también permiten entender el alcance de la mitigación de GEI a partir de estos proyectos.





Mantener campañas de sensibilización y visibilización de casos de éxito para asegurar el compromiso continuo de todos los actores involucrados. Diseñadas para educar y motivar a la comunidad, los sectores privados y públicos, y las organizaciones civiles a seguir participando activamente en la reducción del desperdicio de alimentos y la mejora de la gestión de residuos orgánicos. La sensibilización continua, la difusión de casos de éxito y los impactos positivos generados garantiza que las acciones y comportamientos adoptados sean sostenibles a largo plazo, promoviendo una cultura de responsabilidad y sostenibilidad en toda la sociedad.

Generar experiencias de aprendizaje. Utilizar el espacio y tiempo de la iniciativa para realizar talleres y capacitaciones sobre nuevas recetas de cocina y conservación de alimentos para la comunidad local ha demostrado ser un método efectivo para la motivación e incorporación de nuevos hábitos. Además, la participación de personas voluntarias y monitores en la recolección resulta también ser una experiencia transformadora al evidenciar impactos negativos y oportunidades albergadas en la PDA.

Aprovechar el interés por parte de la comunidad para aumentar el nivel de conocimiento sobre PDA.

A partir de encuestas en las diferentes jornadas de recolección cabe destacar que, tanto vecinos/as y usuarios/as de la feria, como también los feriantes poseen interés en conocer más estrategias para prevenir la PDA y participar en proyectos relacionados. Esto puede ser aprovechado a través de la generación de nuevas experiencias de aprendizaje y en la realización de nuevos pilotos en otras localidades, o incluyendo otros actores en el voluntariado. Eventualmente los centros de alumnos de colegios también podrían organizar acciones de difusión y apoyo a ferias en sus comunas, lo que fortalece los vínculos territoriales de los alumnos.

DESAFÍOS

La capacidad de adaptación del modelo a las variables de extensión y tamaño de las ferias. Su ubicación, los días y horarios de funcionamiento, las estaciones del año y el clima, entre otras condiciones dadas por el territorio, impulsan a buscar innovaciones y mejoras continuas en los proyectos con el objetivo de generar jornadas eficientes. La expansión no solo permite un mayor impacto positivo, sino que también contribuye a la creación de un estándar nacional para la gestión de desperdicios alimentarios.

Cambiar la percepción sobre los alimentos. Reducir el desperdicio requiere invertir de manera constante en la transformación cultural, mediante experiencias educativas y la entrega de evidencia clara de los beneficios de incorporar acciones a lo largo de la cadena alimentaria.

Aumentar los niveles de valorización de los residuos orgánicos como recurso. Resulta fundamental reconocer y robustecer la labor de recicladoras de base, mejorar la infraestructura de recuperación e impulsar el desarrollo de iniciativas tecnológicas como la implementación de plantas de biogás, producción de larvas de la mosca soldado negra como sistemas de tratamiento de residuos que ofrecen sostenibilidad y oportunidades al modelo económico.

Sostenibilidad y financiamiento adecuado en el mediano y largo plazo. Resulta primordial acceder a fondos públicos y privados, la creación de incentivos económicos y la institucionalización de este tipo de programas para fomentar la participación de diversos actores en la reducción del desperdicio de alimentos y la mejora de la gestión de residuos.

La articulación entre los actores del territorio y generación de alianzas estratégicas para aplicar el modelo de recolección, recuperación y posterior uso de los alimentos es fundamental. La colaboración del gremio de feriantes, el apoyo técnico y logístico de los departamentos municipales y ollas comunes, la participación de personas voluntarias en la recolección, la gestión de residuos por parte de recicladores base y el financiamiento participativo del sector privado, permite generar una experiencia de aprendizaje que genera beneficios ambientales, sociales y económicos en las comunidades locales. Sustener las iniciativas de prevención y recuperación de alimentos en el largo plazo. Para lograrlo, la colaboración de distintos actores en la iniciativa es clave.



OTRAS INICIATIVAS A NIVEL NACIONAL



Lanzamiento Manual WWF y ACHM en el día mundial Medio Ambiente en el Banco de Alimentos de Cerro Navia

Existen variadas iniciativas provenientes de organizaciones públicas, privadas y de la sociedad civil, aplicadas principalmente en la Región Metropolitana de Santiago y otros casos en distintas regiones del país, que ejemplifican estrategias para evitar y reducir el desperdicio de alimentos en distintas etapas de la cadena alimentaria:

Bancos de alimentos: organizaciones sin fines de lucro que se encargan "de recuperar los excedentes de alimentos que se producen en distintos sectores de la sociedad para donarlos a las personas que más lo necesitan, evitando así su desperdicio, velando que los productos puedan usarse y consumirse sin riesgo alguno".

- **Red de Alimentos:** Organización privada sin fines de lucro que creó el primer Banco de Alimentos de Chile en el 2010, el cual pertenece actualmente al The Global Food Banking Network. Sin embargo, su labor no se limita exclusivamente a alimentos. En la información disponible, se destaca su objetivo de conectar empresas y personas en situación de

vulnerabilidad para rescatar no solo alimentos, sino también pañales y productos de higiene personal aptos para el uso y consumo.

- **Mercado y Fundación Banco de Alimentos Lo Valledor:** El mayor mercado mayorista de la Región Metropolitana dio origen a la Fundación en el 2016 cuyo fin es la entrega de alimentos como donaciones y la generación de alianzas con terceros -como el vínculo con la Universidad Bernardo O'Higgins y la Universidad del Desarrollo para la participación de estudiantes en operativos-, lo cual les permite apoyar a organizaciones para mejorar su funcionamiento. Además de abarcar alimentos frescos como frutas y verduras, también reciben donaciones de productos como cereales, yogurt, pañales y artículos de limpieza.
- **Banco de alimentos Cerro Navia:** Establecido en 2019 a partir de la iniciativa de la Corporación Municipal de la misma comuna. En colaboración con la Dirección de Medio Ambiente del Municipio, se implementa un plan llamado "cero residuos", que gestiona las frutas y verduras que

no pueden ser entregadas debido a su deterioro mediante técnicas de compostaje o vermicompostaje. El compost y humus resultante son utilizados para huertos comunitarios y/o espacios educativos. Además, el Banco de Alimentos se ha asociado con una organización histórica de la comuna conocida como "Ollas comunes" y ha creado una modalidad de entrega de alimentos llamada "microbancos", a través de los cuales distintos líderes y lideresas del territorio distribuyen alimentos a sus vecinos y vecinas más cercanas, llegando así a personas que no se acercan al municipio. La principal diferencia entre estas dos modalidades radica en la forma en que se entrega el alimento: mientras que las Ollas Comunes se centran principalmente en proporcionar alimentos cocinados, los microbancos ofrecen alimentos que pueden ser preparados en casa o consumidos directamente por las personas (por ejemplo, frutas).

- Banco de Alimentos Biobío Solidario: La Corporación Biobío Solidario se originó en el 2014 y se transformó en el primer banco de alimentos del sur de Chile. Su objetivo es rescatar alimentos excedentes de la industria agroalimentaria que no serán comercializados, pero siguen siendo óptimos para el consumo. Anualmente, se estiman 31 mil beneficiarios finales con alimentos entregados a las organizaciones sociales socias de la corporación, además de las comunidades integradas principalmente por personas en situación de vulnerabilidad social.

Universidades con iniciativas de investigación, desarrollo de proyectos y elaboración de contenidos teóricos y prácticos:

- Universidad de Santiago (USACH): El Departamento de Gestión Agraria (DGA) de la USACH, describe su enfoque en investigación orientada a buscar las mejores opciones para distribuir alimentos saludables desde los productores hasta los consumidores finales, así como la valorización de estos alimentos y la reducción de pérdidas y desperdicios, con el fin de generar más ingresos y bienestar en la

población. Este enfoque comenzó con el profesor e investigador Luis Sáez Tonacca, quien observó que en el sector productivo era común cosechar mucho menos de lo que se sembraba, y los productores justificaban esta discrepancia afirmando que "no había pérdidas" porque el valor de lo no vendido se incluía en el precio final de venta. Esta situación planteó interrogantes y dio inicio a investigaciones en esta área. En 2014, la FAO les solicitó presentar su trabajo en una actividad que contó con la participación de personas de Latinoamérica y el Caribe. Actualmente, la USACH desempeña un papel activo desde su Departamento de Gestión Agraria, involucrando y formando a sus estudiantes a través de la implementación de cursos como Mercados locales, Circuitos cortos y Sistemas alimentarios, además de apoyar otras iniciativas mediante experiencias para la recuperación de alimentos.

- Universidad de Bernardo O'Higgins: Desde su Facultad de Nutrición y Dietética, ha desarrollado proyectos que buscan generar conocimiento e investigaciones sobre preparaciones específicas (prototipos) elaboradas con alimentos que frecuentemente son descartados, como las hojas y tallos de betarraga, brócoli, apio, entre otros. Se han creado recetarios que incorporan información nutricional valiosa, y también se han llevado a cabo estudios sobre el efecto del consumo de estos prototipos en adultos mayores. Estos estudios incluyen comparaciones de exámenes bioquímicos, vitaminas antioxidantes y parámetros antropométricos entre adultos que consumen estos prototipos y aquellos que no. Desde el 2020, la universidad ha incorporado nuevos cursos en la malla curricular de pregrado para profundizar en este enfoque, como el curso de "Innovación en la Industria de Alimentos", el curso "Proyecto de Emprendimiento en Innovación Alimentaria" y la "Práctica Profesional en Administración e Industria Alimentaria".



Participants Minga La Pintana. Fundación Gastronomía Social

Fundaciones y Corporaciones sin fines de lucro:

- **Fundación Gastronomía social:** Ha desarrollado sistemas colaborativos con el objetivo de promover el bien común, la inclusión social y la seguridad alimentaria. En este contexto, surge el programa Minga, diseñado para capacitar en la recolección de alimentos y brindarles conocimientos sobre herramientas de cocina, como la conservación, con el fin de fomentar el emprendimiento y el desarrollo en mujeres mayores de 50 años. "Las Mingueras" aplican las técnicas de cocina aprendidas con los alimentos rescatados, tales como conservas, encurtidos, mermeladas, entre otros. (Insertar Imagen 8. Participantes Minga La Pintana. Fundación Gastronomía Social.) Hasta la fecha, se han llevado a cabo tres generaciones del programa Minga, dos en La Pintana y una en Cerro Navia y ésta última se realizó en colaboración con el Banco de Alimentos de la comuna y la Fundación Basura. Actualmente desarrollan acciones para la difusión, creación y apoyo en la generación de campañas, programas de formación y empleabilidad, asociados al ámbito gastronómico social enfocados en jóvenes.

- **Fundación Jilaya:** La organización de la ciudad de Antofagasta recupera alimentos a través de la creación de un micro banco de alimentos saludables. A mediano plazo, proponen crear instancias para dar valor al patrimonio gastronómico multicultural mediante el uso de alimentos que se desperdician.
- **Corporación para el Desarrollo del Mercado Alimentario (CODEMA):** Su misión es favorecer la circulación y acceso a alimentos saludables de la población, mediante el fomento del canal alimentario agropesquero tradicional – constituido por campesinos, pescadores artesanales, feriantes y cooperados – facilitando el encuentro entre los actores y la difusión de información relevante. Actualmente tienen administración de microbancos a nivel nacional y realizan jornadas de recolección de alimentos en las ferias libres, este proyecto está financiado por el Ministerio de Desarrollo Social y Familia.
- **Fundación Retroalimenta:** Su propósito es sensibilizar a las personas y crear conciencia sobre el problema del desperdicio de alimentos a nivel mundial, a través de "Disco Sopa", buscando que la comunidad participe en la recuperación de alimentos descartados en ferias o restaurantes debido a razones estéticas o grado de madurez, a pesar de estar en buenas condiciones para el consumo. Lo singular de estas actividades radica en que, luego de la recuperación, las personas participan cocinando los alimentos recuperados y consumiéndolos de forma gratuita en un evento de celebración y reivindicación.



Cooperativas: Asociaciones que tienen por objetivo mejorar las condiciones de vida de sus socios mediante el principio de la ayuda mutua:

- Las Reales: Organización de la ciudad de Arica dedicada a recuperar las mermas de tomates que son descartadas por no cumplir con diversos estándares del mercado y las transforman en salsa. Su comercialización apoya a pequeños y medianos agricultores y genera empleabilidad en mujeres de la localidad.

Aplicaciones, pymes y comercios del sector privado:

- GoodMeal: Aplicación que se puede descargar de forma gratuita y que permite comprar alimentos preparados a precios más económicos, conectando a las personas con el comercio local inscrito en su aplicación que tiene excedentes diarios de alimentos que no fueron vendidos oportunamente. Adicionalmente, existe un blog donde se publican recetas y consejos domésticos.
- Cheaf: Aplicación que inicia en la ciudad de México que colabora con dos supermercados chilenos, Jumbo y Santa Isabel, vendiendo alimentos aun no comercializado a precios más bajos.
- Maifud "Mercado de lo imperfecto": Esta iniciativa surge en 2016 como una plataforma para compartir excedentes de comida de forma gratuita. Con el tiempo, la plataforma comenzó a ofrecer alimentos "imperfectos" en línea y al detalle, los cuales habían sido rechazados por el comercio tradicional. En la actualidad, también apoyan a productores y distribuidores locales al pagar un precio justo por estos alimentos inicialmente descartados. Del mismo modo, ofrecen estos alimentos a sus clientes a precios más económicos que otras plataformas en línea de venta de alimentos.

- Cáscara foods: Empresa chilena que, mediante la investigación y la tecnología, aprovecha el potencial nutricional oculto en el desperdicio de alimentos para desarrollar productos que contribuyan a la nutrición de las personas. Su enfoque se centra en el "upcycling", dado que rescata elementos como tallos, hojas, cáscaras y pulpas, que son materia prima con un alto valor nutricional los que son procesados y puestos a la venta para el consumo humano como complementos alimenticios.



BIBLIOGRAFÍA

1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2016). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América latina y el Caribe. Boletín 3.
2. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (2022). Informe final del proceso de elaboración de la hoja de ruta de PDA. (Final report from the process of developing the FLW roadmap.)
3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2015). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América latina y el Caribe. Boletín 2.
4. GAIA. (2023), Principios de justicia medioambiental por una acción rápida en materia de residuos y metano.
5. Eguillor, P. (2021). Los Bancos de Alimentos y su rol para reducir el desperdicio de alimentos. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Chile). Oficina de Estudios y Políticas Agrarias ODEPA
<https://bibliotecadigital.ciren.cl/handle/20.500.13082/33035>

EXPRESIONES DE GRATITUD

GAIA agradece a todas las comunidades que aparecen en la publicación que hayan accedido a ser entrevistadas y presentadas, y que hayan compartido sus fotos para su uso en la publicación.

Este informe ha sido posible en parte gracias al apoyo financiero del Global Methane Hub (GMH). Las opiniones expresadas en esta publicación no reflejan necesariamente las del GMH ni las de sus financiadores. Este informe o partes del mismo pueden reproducirse con fines no comerciales siempre que se cite la fuente. Queda prohibida la reproducción para la venta o con fines comerciales sin la autorización escrita del titular de los derechos de autor.

Fotos cortesía de Fundación Basura

EL EQUIPO EDITORIAL

AUTORES

Macarena Guajardo, Karina Arteaga, Melanie Campos, Camila Faundez, Tamara Ortega, Camila Rivero

REVISORES

Cecilia Allen, Sonia G. Astudillo, Mariela Pino, Mariel Vilella

DISEÑO GRÁFICO

Agnes Mampusti con Sonia G. Astudillo



**Evitando el desperdicio alimentario en ferias libres,
experiencia de Fundación Basura en la Región Metropolitana, Chile.**

©Septiembre 2024 Global Alliance for Incinerator Alternatives
1958 University Avenue, Berkeley, CA, USA

GAIA es una red de grupos de base y alianzas nacionales y regionales que representan a más de 1.000 organizaciones de 92 países. Con nuestro trabajo pretendemos catalizar un cambio global hacia la justicia medioambiental fortaleciendo los movimientos sociales de base que promueven soluciones a los residuos y la contaminación. Imaginamos un mundo justo, de Basura Cero, construido sobre el respeto a los límites ecológicos y los derechos comunitarios, donde las personas estén libres de la carga de la contaminación tóxica y los recursos se conserven de forma sostenible, no se quemen ni se viertan. www.no-burn.org